クッキングプレートの取り扱いかた

PBP-2

●グリル焼網台の上にのせて使用します。（グリル焼網は取り外して使用してください。）
●グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をよくお読みください。
●このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくはお買い上げの販売店かパロマまでご相談ください。

安全上のご注意（必ずお守りください）

⚠警告

必ず行う

■グリルを使用後および連続使用の場合は、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。
また、グリル皿には何も入れないでください。

⚠注意

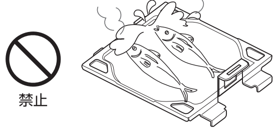
禁止

■クッキングプレートを取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない

使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどをするおそれがあります。付属の取っ手を使用して取り出してください。

■クッキングプレートの上で魚を焼いたり、油物料理をしない

脂がたまり、発火するおそれがあります。



■クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。クッキングプレートの変形・変色、機器の故障の原因になります。

■調理時は焼き過ぎない

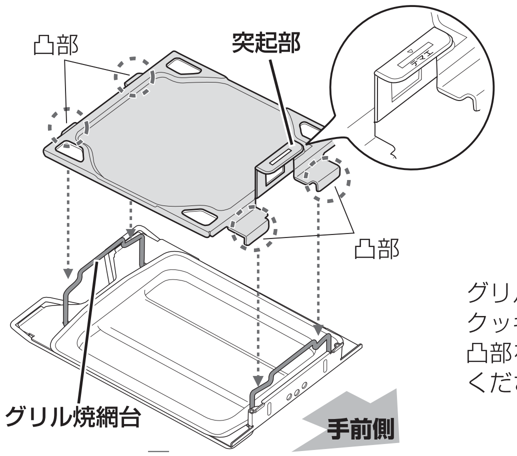
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

■使用直後の熱い状態で急に水で冷やさない

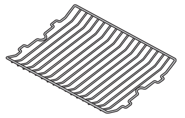
変形・変色の原因になります。

クッキングプレートの取り付けかた

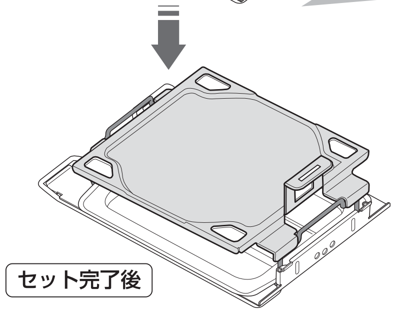
クッキングプレートの「テマエ」と書かれた突起部を手前側に向け、グリル焼網台の上にのせる



※グリル焼網は取り外してください。



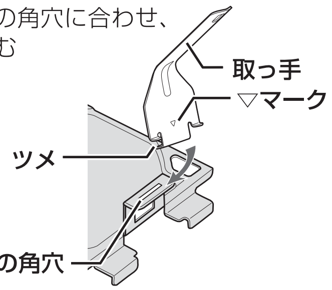
グリル焼網台の上にクッキングプレートの凸部をあわせてのせてください。



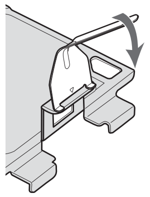
＊イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。
＊グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

クッキングプレートの取り出しかた

❶ 取っ手のツメ（▽マーク）をクッキングプレートの突起部の角穴に合わせ、差し込む



❷ 取っ手を水平に倒し、取っ手のツメが角穴に確実にはまったことを確認してから持ち上げる



お手入れのしかた

●お手入れは手袋をして行ってください。
●台所用中性洗剤を含んだスポンジややわらかい布でお手入れした後、水洗いし、乾いた布でふき取ります。汚れがひどい場合は中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくと取れやすくなります。
●金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。

① 38-91564

ワンポイント

食パンが厚いと表面の焼けが強くなります、焼き時間を短くするなどの調節をしてください。

モーニングセット

予熱：なし
加熱：約4分【上火：強/下火：強】
　　　約2分【上火：弱/下火：弱】

［材料］1人分

食パン	1枚
ウインナー	4本
卵	1個
直径7〜8cmのアルミケース	1個

奥

手前

注意!

食パンは後から調理します。

［つくり方］

① アルミケースに卵を割りいれ、アルミホイルで蓋をします。

② グリルにクッキングプレートをセットし、ウインナーと①をのせ【上火：強/下火：強】で約4分焼きます。

③ ②の状態に食パンをのせ、【上火：弱/下火：弱】に変更し、約2分焼きます。

フルーツグラタン

予熱：なし
加熱：約5〜6分【上火：強/下火：弱】

［材料］2皿分（小さめの皿）

卵黄	2個分
砂糖	70g
コーンスターチ	大さじ2
牛乳	200ml
バニラエッセンス	少々
バナナ	1本
オレンジ	1個

［つくり方］

① ボウルに卵黄を入れ、砂糖を加え白っぽくなるまで泡だて器で混ぜます。

② コーンスターチを加え混ぜ、沸騰直前まで温めた牛乳を数回に分けて加え、こしたものを鍋に入れます。

③ 中火で加熱します。木べらで絶えず混ぜながら、とろみがついたら鍋を火からおろし、バニラエッセンスを加え混ぜます。

④ グラタン皿に③を入れ、カットしたフルーツを並べます。

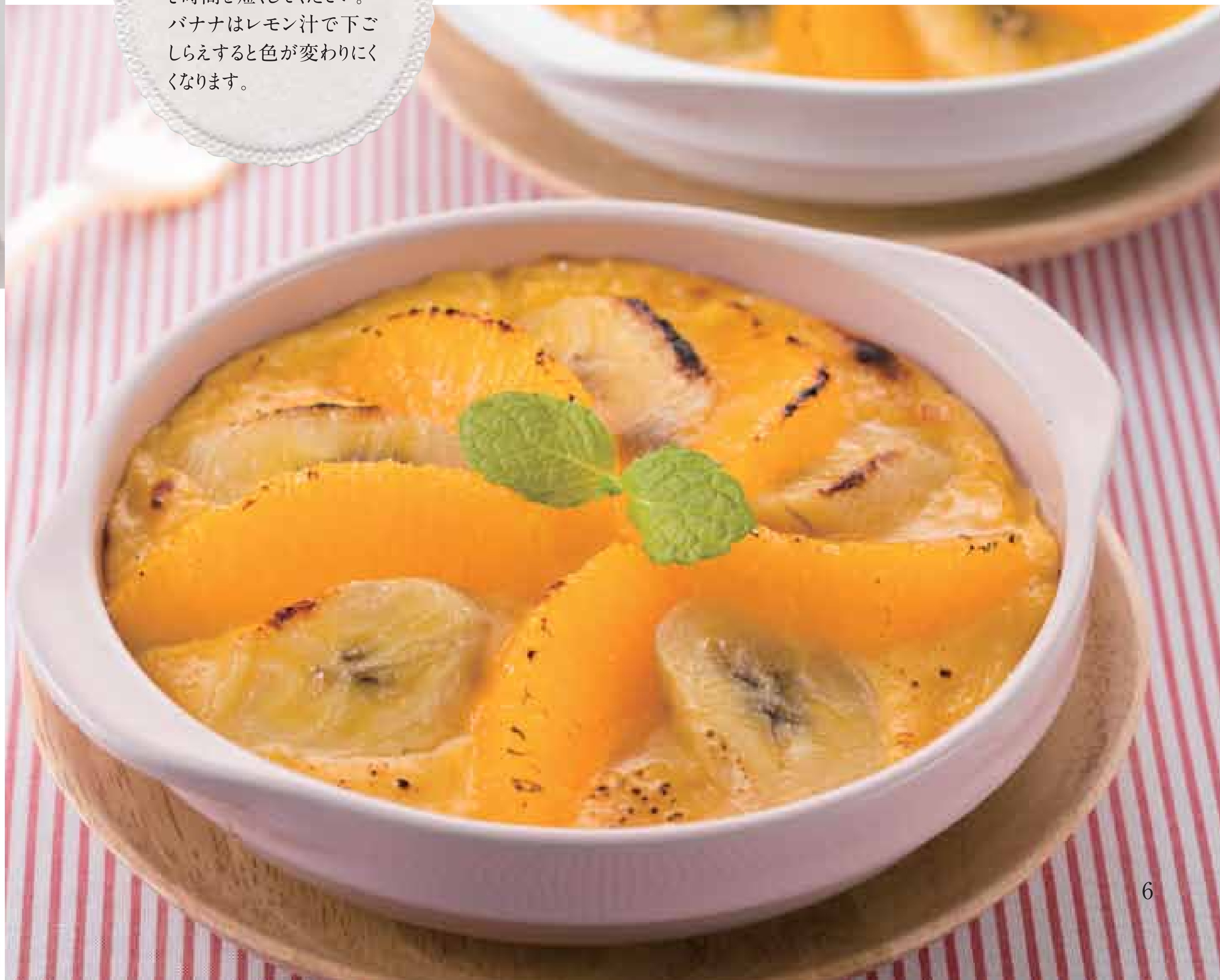
⑤ グリルにクッキングプレートをセットし、④をのせ【上火：強/下火：弱】で約5〜6分焼きます。

奥

手前

ワンポイント

カスタードクリームに焦げ目をつけたく無い場合は、焼き時間を短くしてください。バナナはレモン汁で下ごしらえすると色が変わりにくくなります。



ワンポイント

焼き上がり後は、すぐにクッキングプレートから取り出してください。クッキングプレートの余熱で裏面の焼き色が強くなります。
お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみなどを加えてください。

クッキー

予熱：なし
加熱：約5分【上火：強/下火：弱】

［材料］約28個（2回分）

バター（無塩）	70g
砂糖	50g
卵	1/2個
薄力粉	140g
バニラエッセンス	少々

お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみ

奥側に生地をおきます。

［つくり方］

① 室温に戻したバターを泡立て器でクリーム状に練り、砂糖を加え白っぽくなるまでよく混ぜます。

② ①に卵を加えて、バニラエッセンス・薄力粉を加えてさっくりと混ぜます。

③ 生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で30分ほどねかせます。

④ 生地を約8gに丸め、手で形を平ら（厚さ25mm程度）に整えクッキングプレートに並べます。

⑤ グリルにクッキングプレートをセットし、アルミホイルを覆いかぶせ【上火：強/下火：弱】で約3分焼きます。

⑥ アルミホイルをとり【上火：強/下火：弱】で約2分焼きます。

ワンポイント

食パンが厚めの場合や予熱なしで調理（約4分）をする場合は、表面の焼けが強くなりますので焼き時間で調節してください。

トースト、シュガートースト

予熱：約2〜3分【上火：強/下火：強】
加熱：約2〜3分【上火：弱/下火：強】

［材料］2枚分

食パン（6枚切）		2枚
シュガートーストの場合	バター	10g
	グラニュー糖（またはシナモンシュガー）	大さじ1/2

［つくり方］

① グリルにクッキングプレートをセットし、【上火：強/下火：強】で約2〜3分予熱します。

② シュガートーストにする場合は食パンにバターを塗り、グラニュー糖を食パン全体にふりかけておきます。

③ クッキングプレートに食パンをのせ、グリルの火力を【上火：弱/下火：強】に変更し、約2〜3分焼きます。

ワンポイント

お好みで、チーズ・マヨネーズを上にのせて焼いてもおいしく焼けます。
食パンが厚いと表面が焦げるので焼き時間を短くしたり、上火：弱に変えるなどの調節をしてください。

海老トースト

予熱：なし
加熱：約4分【上火：強/下火：強】

［材料］2枚分

むきえび	50g
おろししょうが	小さじ1/2
ねぎ	小さじ1
卵	1個
塩・こしょう	各少々
食パン（8枚切）	2枚

［つくり方］

① むきえび・おろししょうが・ねぎ・卵をフードプロセッサーで撹拌します。

② 食パンに①を塗ります。

③ グリルにクッキングプレートをセットし、②をのせ【上火：強/下火：強】で約4分焼きます。

マルゲリータピザ

予熱：なし
加熱：約8～10分【上火：強/下火：弱】

［材料］1枚分

A	薄力粉	60g
	強力粉	60g
	塩	2g
	ドライイースト	2g
ぬるま湯		75ml
オリーブオイル		小さじ1
トマトソース		適宜
トマト		1/2個
ピザ用チーズ		80g
オリーブオイル		適宜
塩		少々
バジルの葉		3～4枚

奥

手前

［つくり方］

① ボウルにAをふるい入れ、手で混ぜる。中央部をくぼませてぬるま湯を加え、ひとまとまりになるまでしっかりとこねます。

② オリーブオイルを加えてよく混ぜ、耳たぶぐらいのやわらかさになるまでこねます。

③ ラップをかぶせて温かいところに置き、約60分発酵させます。生地を2倍程度に膨らませます。

④ 生地を厚さ5mm直径24cmの円形に伸ばし、クッキングプレートの上にのせます。

⑤ フォークで生地全体に穴をあけ、トマトソースを適宜塗ります。

⑥ ピザ用チーズをちらし、その上に薄切りにしたトマトを並べ、オリーブオイルと塩をふりかけます。

⑦ グリルにクッキングプレートをセットし、【上火：強/下火：弱】で約8～10分焼きます。

③

⑤

ワンポイント

生地やチーズが膨らみ、上バーナに接触する場合があります。生地は必ずフォークでまんべんなく穴をあけておいて下さい。
具材をトッピングした後の高さは3cm程度にしてください。高いと焦げやすくなります。
生地が薄い市販のピザなどの場合、【上火：弱/下火：弱】で約7分焼いてください。

スイートポテト

予熱：なし
加熱：約5～6分【上火：弱/下火：弱】

奥

手前

［材料］約18個（2回分）

さつまいも	1本（200g）
牛乳	大さじ1
バター	15g
砂糖	30g
卵黄	1/2個分
つや出し用卵黄	1個分
直径3cm アルミケース	約18個

［つくり方］

① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹でます。

② お湯を捨てて、再び火にかけ水分を飛ばします。

③ 火を止めて熱いうちに砂糖・バター・牛乳を入れて混ぜ、最後に卵黄を加えてからよく混ぜます。

③

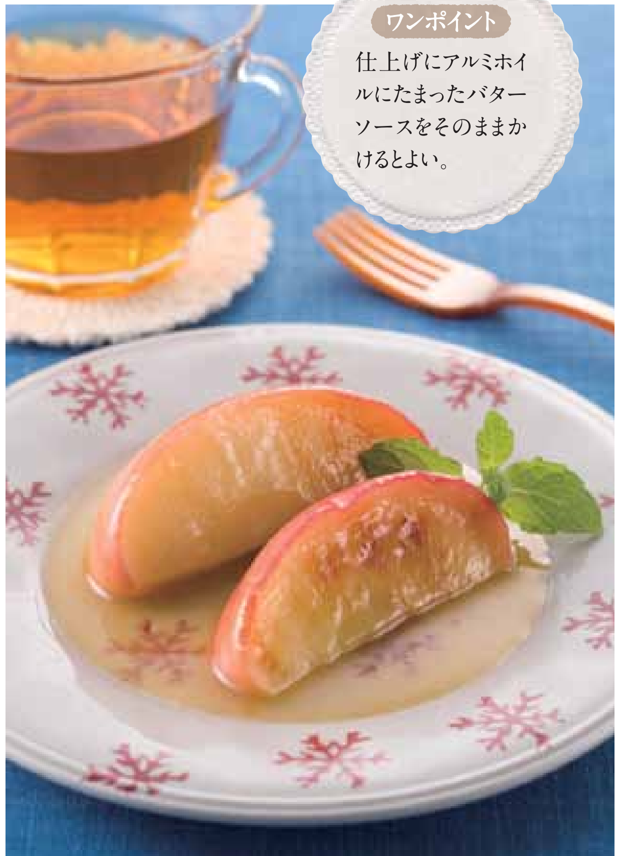
④

④ ③を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。（1個分約15g）

⑤ ④をクッキングプレートに並べ、つや出し用の卵黄を塗り、【上火：弱/下火：弱】で約5～6分焼きます。

ワンポイント

仕上げのつや出し用の卵黄は表面全体に塗ると見た目がよいです。



ワンポイント

仕上げにアルミホイルにたまったバターソースをそのままかけるとよい。

焼きりんご

奥側に包みをおきます。

奥

手前

予熱：なし
加熱：約6分【上火：強/下火：強】

［材料］2人分

りんご	1/2個
バター	5g
グラニュー糖	大さじ1
レモン汁	小さじ1
シナモンパウダー	少々

［つくり方］

① りんごは芯を除き皮つきのままくし形に切ります。

② アルミホイルの上に①をおき、バターとグラニュー糖をのせ、レモン汁を加え、全体を包みます。

③ グリルにクッキングプレートをセットし、②をのせ【上火：強/下火：強】で約6分焼きます。

④ お好みによりシナモンパウダーをふりかけます。

①

②